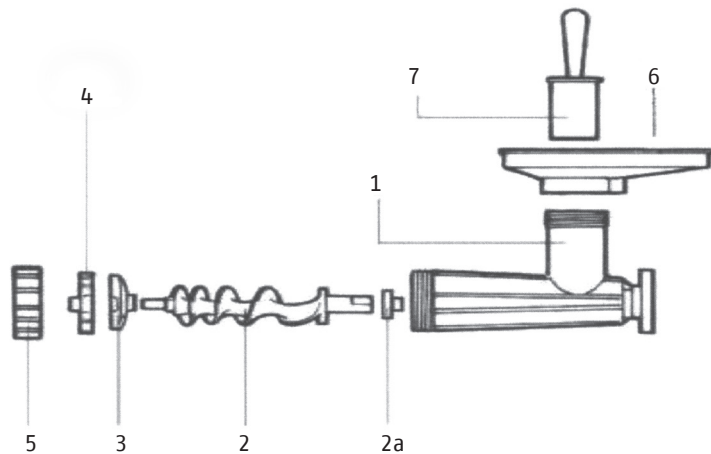


biber

Basis-Antriebsgerät Edelstahl mit Fleischwolfaufsatz



Anleitung
Instructions
Instructions



Legende

- 1 Gehäuse aus Gusseisen
- 2 Propeller
- 2a Buchse
- 3 Messer
- 4 Platte
- 5 Ringmutter
- 6 Edelstahlplatte
- 7 Stößel

Materialien

Gehäuse, Propeller und Ringmutter werden aus verzinnem Gusseisen hergestellt, Platte und selbstschärfendes Messer aus gehärtetem Stahl; Stößel aus Moplen und Platte aus Edelstahl.

Vor Gebrauch sorgfältig lesen und während der gesamten Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt sind oder Anweisung für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass sich das Gerät auf einer ebenen und stabilen Oberfläche befindet. Vermeiden Sie Positionen, die das Herunterfallen des Gerätes verursachen könnten.

Alle Eingriffe am Gerät wie das Wechseln von Zubehörteilen sowie Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Netzschalter (-0-) und abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden.

Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Netz, insbesondere wenn es unbeaufsichtigt bleibt.

Im Falle eines Defekts oder einer Fehlfunktion darf das Gerät nicht demontiert werden. Wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierte Person durch ein Kabel ähnlichen Typs ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Um das Zubehör auszutauschen, befolgen Sie sorgfältig die mitgelieferten Installationsanweisungen.

Verwendung

Vor der Inbetriebnahme den Fleischwolfes mit kochendem Wasser waschen und alle Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen, sorgfältig trocknen. Bei der ersten Verwendung, um alle Arbeitsrückstände zu beseitigen, wird empfohlen, den Fleischwolf 5 Minuten lang mit Altfleisch zu betreiben. Die Ringmutter (5) ohne Gewaltanwendung aufschrauben und unbedingt vermeiden, dass sie während des Betriebs abgeschraubt wird. Nach Benutzung des Fleischwolfes die Ringmutter (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen, das Messer (3), die Edelstahlplatte (6) und den Propeller (2) samt Buchse (2a) entfernen. Alle Teile, die mit dem Fleisch in Berührung gekommen sind, waschen, gründlich trocknen und ggf. mit Speiseöl fetten.

Dauerbetriebszeiten

Beachten Sie, dass die maximale Dauerbetriebszeit nicht überschritten wird (bis zu 30 kg pro Stunde) da das Gerät sonst überhitzen kann (alle Zubehörteile).

Nach den angegebenen Betriebszeiten schalten Sie das Gerät ab und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Produktgarantie

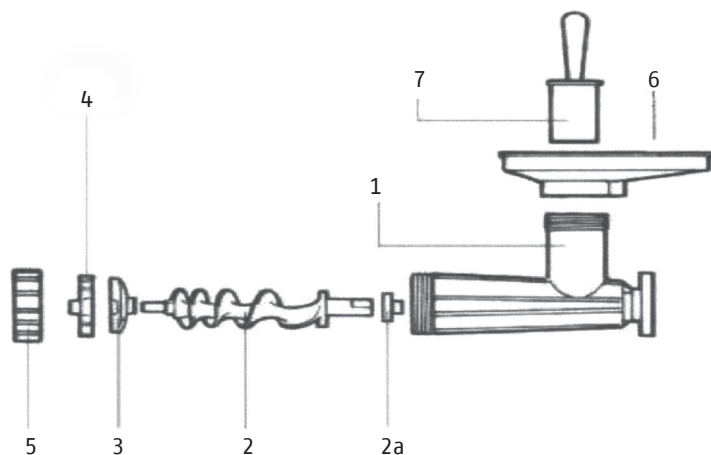
Auf alle Produkte besteht eine zweijährige Garantie hinsichtlich Fabrikationsfehlern ab Kaufdatum durch den Endkunden. Das Kaufdatum ist durch einen Kassenzettel oder eine Rechnung nachzuweisen. Die Garantie greift im Falle von Herstellungsfehlern. Schäden, die durch unsachgemäßes Zusammenbauen oder Nutzen des Gerätes sowie durch Sturz und falsche Reinigung entstehen, sind von der Garantie ausgenommen. Ausgeschlossen sind auch Schäden durch Abnutzung. Die Garantie erlischt bei Reparaturen oder Eingriffen durch Dritte.

Regelung zur Entsorgung von Altgeräten durch Privatpersonen in der Europäischen Union.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung zeigt an, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Die Benutzer müssen die Geräte zum Verschrotten entsorgen, indem Sie diese zu der für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten vorgesehenen Sammelstelle bringen. Weitere Informationen zu den Sammelstellen der zu entsorgenden Geräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde oder dem örtlichen Entsorgungsdienst.





Legend

- 1 Cast iron housing
- 2 Propeller
- 2a Bushing
- 3 Blade
- 4 Plate
- 5 Ring nut
- 6 Stainless steel plate
- 7 Plunger

Materials

The housing, propeller and ring nut are made of tinned cast iron, the plate and self-sharpening blade of hardened steel; the plunger of moplene and the plate of stainless steel.

Read these instructions carefully before use and keep them for the entire service life of the appliance.

Safety instructions

This appliance is intended for domestic use only. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have received instruction on the safe use of the appliance and understand the dangers involved. Do not allow children to play with the appliance. When using the appliance, make sure that it is on a level and stable surface. Avoid positions that could cause the appliance to fall.

All interventions on the device such as changing the accessory components as well as cleaning and maintenance work must be completed with the plug switched off (-0-) and the unplugged power cord.

Always unplug the appliance after use, especially if it will be left unattended.

In the event of a defect or malfunction, do not disassemble the unit. Contact your nearest service center. If the power cord is damaged, it must be replaced with a similar type by a qualified person to avoid any danger. To replace the accessories, carefully follow the installation instructions provided.

Using the appliance

Before starting the mincer, wash it with boiling water and carefully dry all parts that come into contact with the meat. When using the mincer for the first time, it is recommended that it be used with waste meat for 5 minutes to remove all residues. Screw the ring nut (5) in place (do not use force) and make sure that it is not unscrewed during operation. After disassembling operations on the mincers, turn the ring nut (5) counterclockwise, remove the blade (3), the plate (6) and the propeller (2) including bushing (2a). Wash all the parts that have come into contact with the meat, dry them thoroughly and, if necessary, grease them with cooking oil.

Continuous operating times

Please note that the maximum continuous operating time is not exceeded (up to 30 kg per hour), otherwise the device can overheat (all accessories).

After these periods have elapsed, wait until the unit has cooled down.

Product warranty

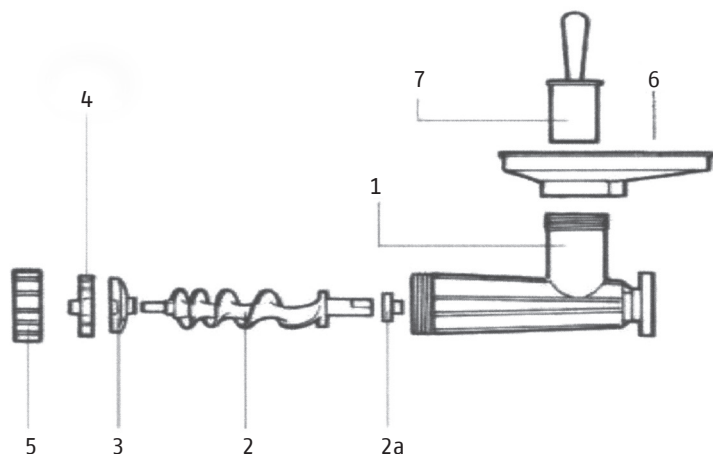
All products are warranted against defects in workmanship for two years from the date of purchase by the end customer. The date of purchase must be proved by a receipt or invoice. The warranty applies in the event of manufacturing defects. Damage caused by wear and tear is also excluded. The guarantee expires in the event of repairs or interventions by third parties.

Disposal of old equipment by private individuals in the European Union.



This symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with household waste. Users must dispose of the equipment for scrapping by taking it to the collection point designated for recycling electrical and electronic equipment. For more information on the collection points for the equipment to be disposed of, contact your municipality or local waste disposal service.





Légende

- 1 Corps en fonte
- 2 Hélice
- 2a Douille
- 3 Couteaux
- 4 Plaque
- 5 Bague d'écrou
- 6 Plaque en acier inoxydable
- 7 Poussoir

Matériaux

Le carter, l'hélice et l'écrou sont en fonte étamée, la plaque et la lame auto-affûteuse en acier trempé, le piston en Moplen et la plaque en acier inoxydable.

Lire attentivement avant utilisation et conserver pendant toute la durée de vie de l'appareil.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions pour l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les dangers qu'il comporte. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.

Lors de l'utilisation de l'appareil, s'assurer qu'il se trouve sur une surface plane et stable. Évitez les positions qui pourraient faire tomber l'appareil.

Tous les travaux sur l'appareil, tels que le remplacement d'accessoires et les travaux de nettoyage et d'entretien, doivent être effectués avec l'interrupteur secteur éteint et le câble secteur débranché.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation, surtout s'il est laissé sans surveillance.

En cas de défaut ou de dysfonctionnement, ne démontez pas la machine. Contactez votre centre de service le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon similaire par une personne qualifiée d'un type similaire pour éviter tout danger. Pour remplacer les accessoires, suivez attentivement les instructions d'installation fournies.

Utilisation du produit

Avant de commencer à hacher, lavez le hachoir à l'eau bouillante et séchez soigneusement toutes les parties qui entrent en contact avec la viande. Lorsque vous utilisez le hachoir pour la première fois pour enlever tous les résidus de viande pendant 5 minutes. Dévisser l'écrou-raccord (5) sans forcer et veiller à ce qu'il ne soit pas dévissé pendant le fonctionnement. A la fin des opérations de démontage des hachoirs, tourner l'écrou (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirer le couteau (3), la plaque (6) et l'hélice (2) y compris douille (2a) ; laver soigneusement toutes les parties qui sont entrées en contact avec la viande, les sécher et si nécessaire les lubrifier à l'huile de cuisson.

Temps de fonctionnement continu maximum

Il y a 2 niveaux différents réglables, veuillez noter que le temps de fonctionnement continu maximum n'est pas dépassé (jusqu'à 30 kg par heure), sinon l'appareil peut surchauffer (tous les accessoires).

Une fois ces périodes écoulées, attendez que l'appareil ait refroidi.

Niveau acoustique inférieur à 80 dBA.

Garantie produit

Tous les produits sont garantis contre tout défaut de fabrication pendant deux ans (un an pour une utilisation commerciale) à compter de la date d'achat par le client final. La date d'achat doit être prouvée par un reçu ou une facture. La garantie s'applique en cas de défauts de fabrication. Les dommages causés par l'usure sont également exclus. La garantie expire en cas de réparation ou d'intervention de tiers.

Cession d'équipements anciens par des particuliers dans l'Union européenne.



Ce symbole sur le produit ou l'emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur doit se débarrasser de l'équipement à mettre au rebut en l'apportant au point de collecte désigné pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur les points de collecte des équipements à éliminer, contactez votre municipalité ou le service local d'élimination des déchets.



